Erdbeer-Sorbet mit Joghurtsauce

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

120 g Zucker 300 g Orangensaft 500 g Erdbeeren 500 g Vollmilchjoghurt 1 Zitrone 59 g Zucker 1 Vanilleschote

Den Zucker mit dem Orangensaft in einen Topf geben und langsam erhitzen. Nach dem Aufkochen noch 2 Minuten weiter köcheln und dann den Sirup erkalten lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und in eine größere Schüssel (am besten Edelstahl) geben. Erdbeeren mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, den Sirup dazugeben und das Ganze für etwa 3 Stunden ins Tiefkühlgerät stellen. Alle halbe Stunde mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Den Joghurt mit dem Saft einer Zitrone, dem Zucker und dem Mark einer Vanilleschote verrühren. Zum Anrichten Joghurtsauce als Spiegel auf gekühlte Dessertteller geben. Erdbeersorbet als Kugeln oder Nocken darauf setzen und mit Blättchen von Zitronenmelisse garnieren.

Unser Tipp:

Wer mag, kann das Sorbet mit 2 bis 3 Esslöffeln Grand Manier verfeinern. Zu dem Erdbeer-Sorbet mit Joghurtsauce passt Reis und ein gemischter Blattsalat.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

○ Nur den Link
○ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails

(Spam) versehen.

Nachricht senden